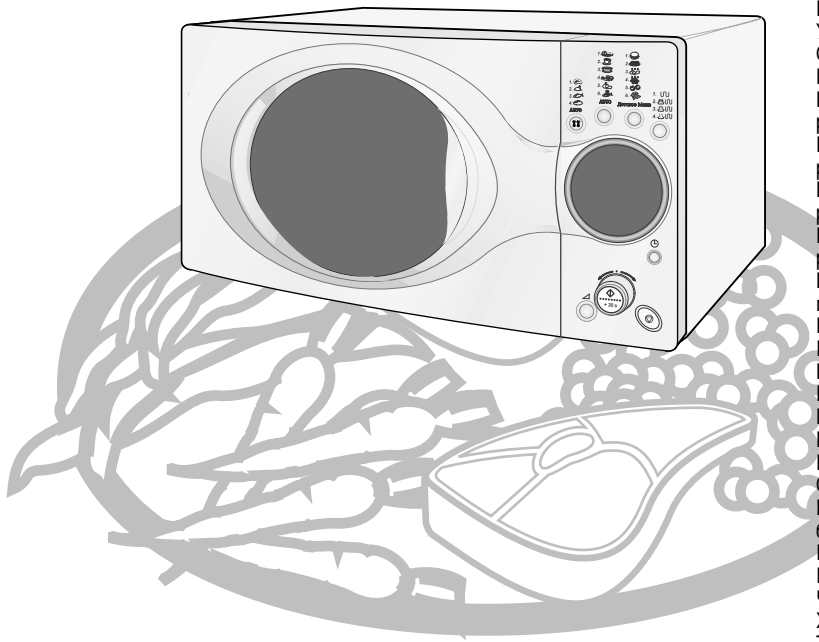
SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

CE2975NR/CE2915NR



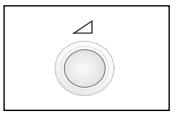
Руководство по быстрому началу эксплуатации печи 2
Печь 4
Принадлежности 4
Использование этой инструкции 6
Меры предосторожности 7
Установка вашей микроволновой печи 8
Установка времени (Модель CE2975NR) 9
Как работает микроволновая печь 9
Проверка правильности функционирования печи 10
Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема. 10
Приготовление / Разогрев пищи 11
Уровни мощности 12
Остановка приготовления пищи 12
Корректировка времени приготовления 13
Использование режима Автоматического разогрева / приготовления (CE2975NR) 13
Параметры режима Автоматического разогрева / приготовления (CE2975NR) 14
Использование режима мгновенного начала разогрева / приготовления (CE2915NR) 15
Параметры режима мгновенного начала разогрева/ приготовления (CE2915NR) 1 5
Использование режима автоматического размораживания продуктов (CE2975NR) 16
Параметры режима автоматического размораживания (CE2975NR) 16
Размораживание продуктов в ручном режиме (CE2915NR) 17
Использование режима приготовления закусок и блюд для детей 17
Параметры режима приготовления закусок и блюд для детей 18
Выбор положения нагревательного элемента 19
Выбор принадлежностей для приготовления пищи 19
Приготовление в режиме гриля 20
Отключение звукового сигнала (CE2975NR) 22
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности (CE2975NR) 22
Руководство по выбору посуды 23
Руководство по приготовлению пищи 24
Чистка вашей микроволновой печи 33
Хранение и ремонт вашей микроволновой печи 33
Технические характеристики 34

Code No.: DE68-02773A

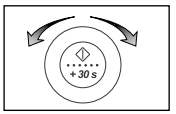
R

Модель : CE2975NR

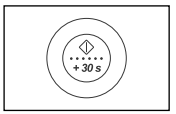
Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



1. Поместите продукты в печь и выберите уровень мощности, нажав кнопку ◿ один или несколько раз.

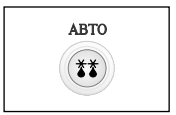


2. Выберите время приготовления пищи поворотом **ручки круговой шкалы.**

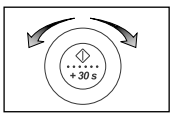


3. Нажмите кнопку ◈ .
   Результат: Начинается приготовление блюда. Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

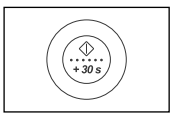
Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



1. Поместите замороженные продукты в печь. Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажав кнопку **Авто** (Автоматическое размораживание) (⁂) один или несколько раз.

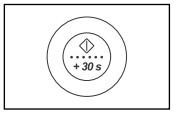


2. Выберите нужный вес поворотом **ручки круговой шкалы** по потребности.



3. Нажмите кнопку ◈ .

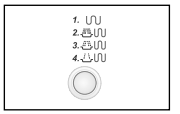
Если вы хотите добавить минуту ко времени приготовления



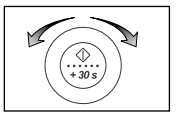
Оставьте продукты в печи.
Нажмите кнопку "**+30s**" (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля

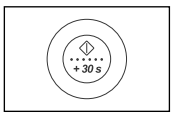
✉ Проверьте, находится ли нагревательный элемент в горизонтальном положении.



1. Поместите продукты в печь.
   Нажмите кнопку ⋂ один раз.



2. Задайте требующееся время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.

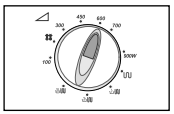


3. Нажмите кнопку ◈ .

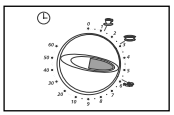
Руководство по быстрому началу эксплуатации печи (продолжение)

Модель : CE2915NR

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо

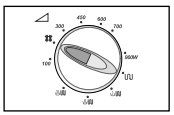


1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности вращением ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

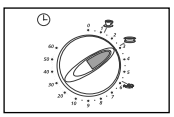


2. Выберите время приготовления пищи поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты

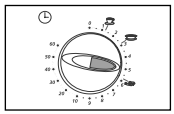


1. Поверните ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ размораживания ( ).



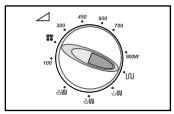
2. Поворотом ручку **ТАЙМЕРА** выберите соответствующее время.

Если вы хотите откорректировать время приготовления

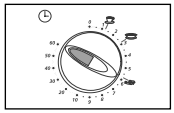


Оставьте продукты в печи.
Поверните ручку **ТАЙМЕРА** на нужное время

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля (См. стр.19).



1. Установите ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ Гриля ( ).

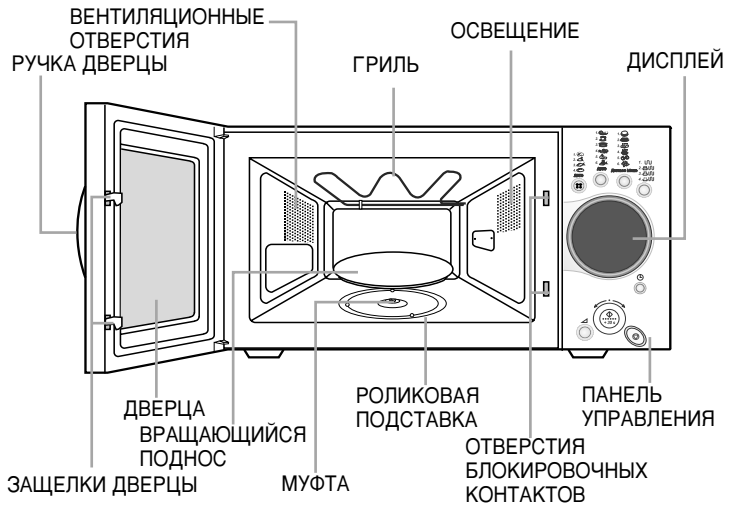


2. Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** выберите соответствующее время.

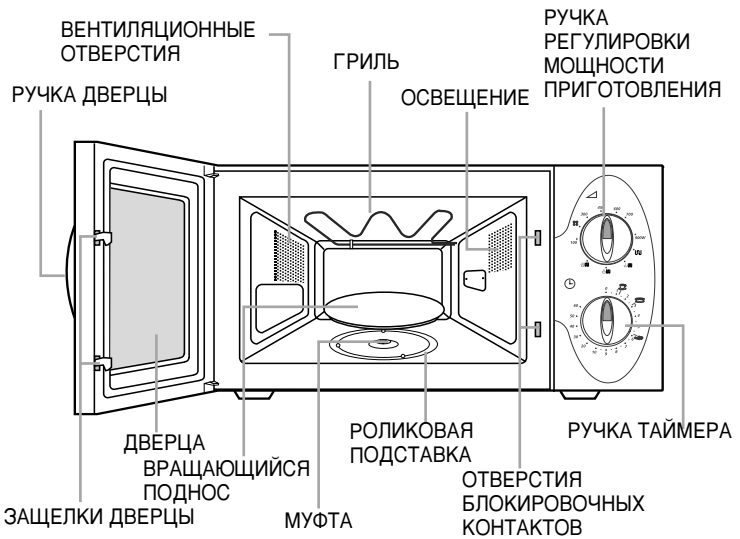
R

Печь

Модель : CE2975NR

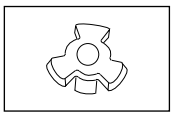


Модель : CE2915NR

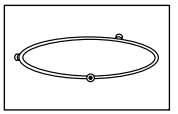


Принадлежности

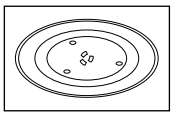
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



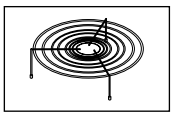
1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.



2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.

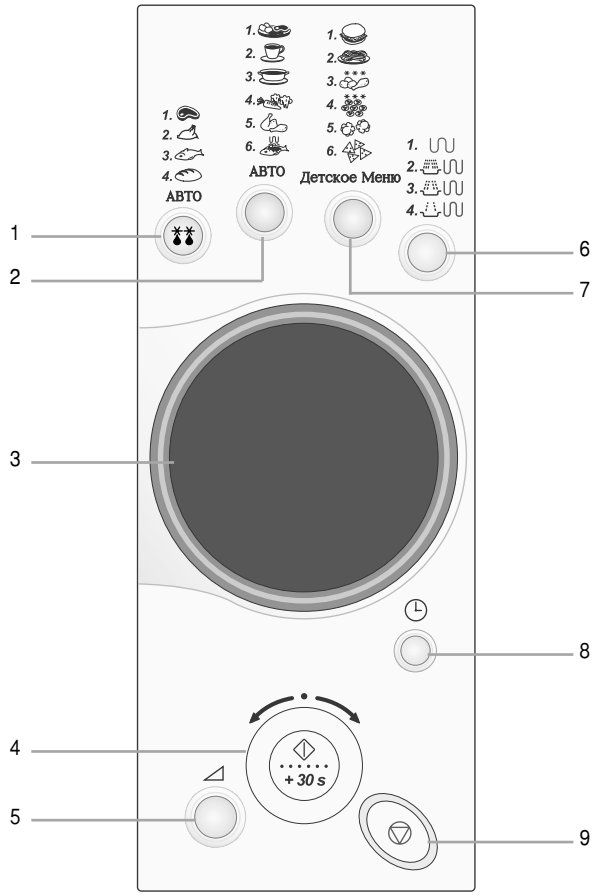


4. **Металлическая подставка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.
   Назначение: Металлическая подставка может использоваться для одновременного приготовления двух блюд. Одно блюдо ставится на вращающийся поднос, а другое – на подставку. Металлическая подставка может использоваться при приготовлении в режиме гриля и в комбинированном режиме.

☞ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

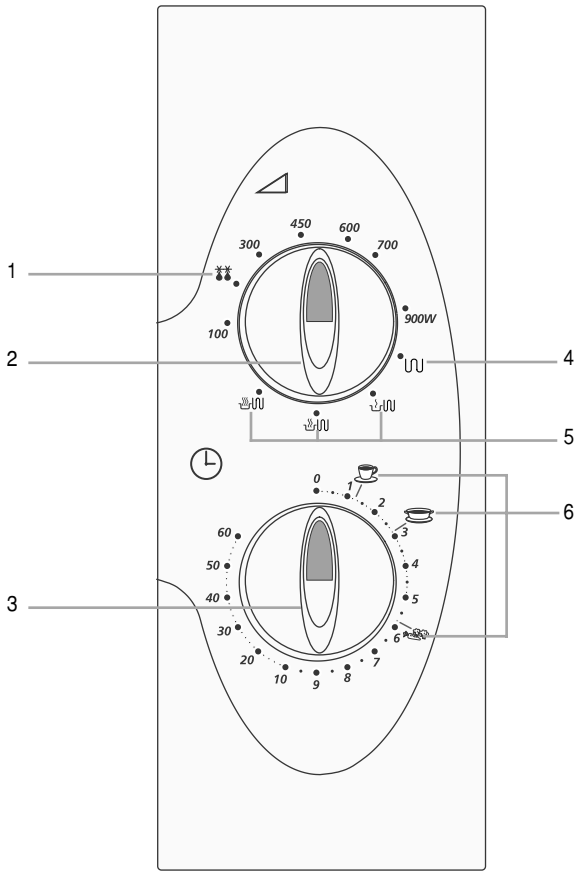
Панель управления

Модель : CE2975NR



1. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
2. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА/ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
3. ДИСПЛЕЙ
4. КНОПКА “ПУСК”/РУЧКА КРУГОВОЙ ШКАЛЫ (время приготовления, вес и порции)
5. УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ/ РЕЖИМА МИКРОВОЛН
6. ВЫБОР РЕЖИМА “ГРИЛЬ” / КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
7. ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАКУСОК И БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ
8. УСТАНОВКА ЧАСОВ
9. КНОПКА “СТОП / ОТМЕНА”

Модель : CE2915NR



1. РАЗМОРАЖИВАНИЕ
2. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
3. РУЧКА ТАЙМЕРА
4. РЕЖИМ “ГРИЛЬ”
5. КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ
6. МГНОВЕННОЕ НАЧАЛО РАЗОГРЕВА

R

Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- *Меры предосторожности*
- *Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи*
- *Полезные советы по приготовлению пищи*

В самом начале инструкции вы найдете руководство по быстрому началу эксплуатации, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- *Приготовление блюда с использованием микроволн*
- *Размораживание продуктов*
- *Приготовление блюда с использованием гриля*
- *Увеличение времени приготовления*

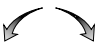
В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются четыре различных символа:

Важно

Примечание

Предостережение


Повернуть

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(а) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(б) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.

(в) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(г) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Меры предосторожности

Важные инструкции по безопасности.

Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.

Прежде чем начать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** в микроволновой печи никакую металлическую посуду:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение и привести к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например: Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой Например: Яйца, Орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.

3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

4. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия на задней стенке тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда будет горячей.

6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
   Причина: Стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.

7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
   - Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцы печи.

8. Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.
   - ВСЕГДА соблюдайте время отстоя не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
   - По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Будьте осторожны с посудой после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
   - Существует опасность задержанного бурного вскипания жидкости.
   - Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, следует класть в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку, и перемешивать их перед, во время и после нагревания.

     Причина: При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти нагрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания; это означает, что бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете посуду из печи. В результате вы можете получить ожог.
   - При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
     * Перевяжите обожженное место чистой сухой тканью
     * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
   - **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, чтобы предотвратить выплескивание жидкости наружу при кипении. Кроме того, бутылки с узким горлышком при перегреве могут взорваться.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
   - **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
   - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
   - Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если поврежден сетевой шнур или вилка.

10. Открывая дверцу, стойте от печи на расстоянии вытянутой руки.
    Причина: Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
    Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.

12. Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
    Причина: Это нормальное явление, наблюдающееся при автоматическом изменении выходной мощности.

Меры предосторожности (продолжение)

R

13. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Если дать печи постоять выключенной около 30 минут, вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО

НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните, и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

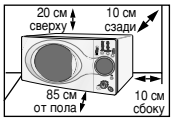
Жидкости и другую еду нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

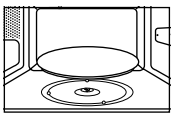
Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи.



1. При установке печи обеспечьте зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи для нормальной вентиляции и установите ее на высоте примерно 85 см от пола.



2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы сетевая вилка была легко доступна.

❇ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

❇ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-х контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного изделия поврежден, он должен быть заменен на новый изготовителем печи, его агентом по обслуживанию или специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

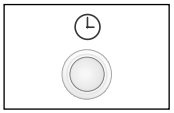
❇ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать характеристики электропитания печи, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени (Модель CE2975NR)

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

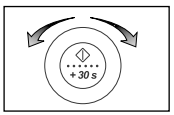
- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока***

✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее время и наоборот.

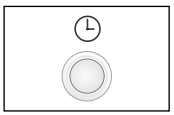


1. **Чтобы время показывалось...** **Нажмите кнопку ◷ ...**

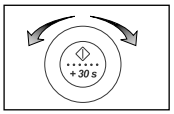
В 24-часовом формате	Один раз
В 12-часовом формате	Два раза



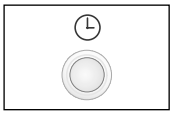
2. Установите цифры часов поворотом ру**чки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку **Часы** (◷).



4. Установите цифры минут поворотом **ручки круговой шкалы**.



5. Когда будет установлено точное время, нажмите кнопку ◷ **,** чтобы запустить часы, затем нажмите кнопку ⏚ .
Результат: Когда вы не используете микроволновую печь, на дисплее показывается текущее время.

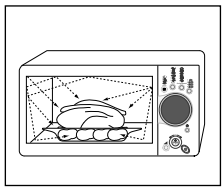
Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь для:

- ***Размораживания продуктов***
- ***Автоматического разогрева и приготовления пищи***
- ***Приготовления закусок и блюд для детей***
- ***Приготовления пищи***

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.

2. Микроволны поглощаются пищей на глубину приблизительно до 1 дюйма (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.

3. Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов, а также:
- Количества и плотности
- Содержания воды
- Начальной температуры (находились ли продукты в холодильнике или нет)

☛ Так как в середине пища готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время отстоя” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:
- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

R

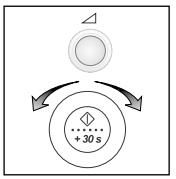
Проверка правильности функционирования печи

Эта простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь.

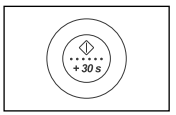
Откройте дверцу печи, потянув за ручку, расположенную на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

Модель : CE2975NR

Поверните ручку управления режимом в положение ручного приготовления пищи



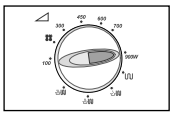
1. Нажмите кнопку ◿ и установите поворотом ручки **круговой шкалы** время работы печи, равное 4-5 минутам.



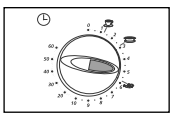
2. Нажмите кнопку ⏀ .
   Результат: Печь нагревает воду в течение 4-5 минут. По окончании этого времени вода должна закипеть.

Модель : CE2915NR

Turn the cooking control knob to manual cook



1. Установите уровень мощности на максимум поворотом **РУЧКИ РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



2. Установите поворотом ручки **ТАЙМЕРА** время работы печи, равное 4-5 минутам.
   Результат: По окончании этого времени вода должна закипеть.

✉ Печь должна быть включена в соответствующую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте приведенные ниже решения.

- Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи и на дисплее.
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий

- Когда вы нажимаете кнопку ⏀ , печь не начинает работать (CE2975NR)
  - Полностью ли закрыта дверца печи?

- При повороте ручки **ТАЙМЕРА** печь не начинает работать (CE2915NR)
  - Полностью ли закрыта дверца печи?

- Пища совсем не готовится
  - Правильно ли вы установили время приготовления и/или нажали ли вы кнопку ⏀ ? (CE2975NR)
  - Правильно ли вы установили таймер? (CE2915NR)
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?

- Пища пережарена или недожарена
  - Было ли выбрано правильное время приготовления для данного типа пищи?
  - Был ли выбран надлежащий уровень микроволновой мощности?

- В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

- Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
  - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время. (CE2975NR)

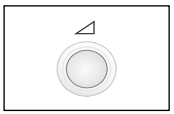
✉ Если приведенные выше советы не помогли вам решить проблему, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь или в ближайший сервисный центр фирмы SAMSUNG.

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.

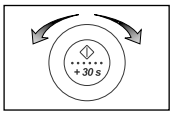
ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

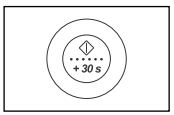
Модель : CE2975NR



1. Нажмите кнопку ⊿.
   Результат: Дисплей показывает сообщение 900W (Вт) (максимальная мощность приготовления). Выберите соответствующий уровень мощности, вновь нажимая кнопку ⊿, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Смотрите таблицу уровней мощности на следующей странице.



2. Установите нужное время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.

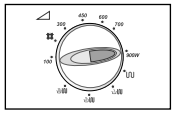


3. Нажмите кнопку ◈ .
   Результат: Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

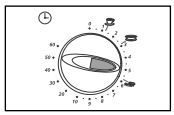
☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (900 Вт), вы также можете просто нажать кнопку **+30s** (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Модель : CE2915NR



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом **РУЧКИ РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. **(МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ: 900 Вт)**



2. Установите время приготовления поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.

☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Во время приготовления вы можете изменить уровень мощности поворотом **РУЧКИ РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

R

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность			
	CE2975NR		CE2915NR	
	МИКРОВОЛНЫ	ГРИЛЬ	МИКРОВОЛНЫ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	900 Вт		900 Вт	
ПОДОГРЕВ	-		700 Вт	
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт		600 Вт	
СРЕДНИЙ	450 Вт		450 Вт	
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт		300 Вт	
РАЗМОРАЖИВАНИЕ (❄❄)	180 Вт		180 Вт	
НИЗКИЙ	100 Вт		100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1300 Вт	-	1300 Вт
КОМБИ III	300 Вт( )	1300 Вт	300 Вт( )	1300 Вт
КОМБИ II	450 Вт( )	1300 Вт	450 Вт( )	1300 Вт
КОМБИ I	600 Вт( )	1300 Вт	600 Вт( )	1300 Вт

✉ Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

✉ Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

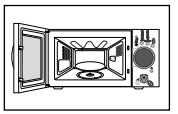
Если вы хотите добавить время приготовления поворотом ручки круговой шкалы (CE2975NR)

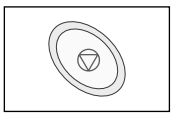
Время	Увеличение времени	Время	Увеличение времени
до 1 мин.	с шагом 5 сек.	10 - 20 мин.	с шагом 1 мин.
1 - 3 мин.	с шагом 10 сек.	20 - 40 мин.	с шагом 2 мин.
3 - 10 мин.	с шагом 30 сек.	40 - 99 мин.	с шагом 5 мин.

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать приготовление пищи.

Модель : CE2975NR

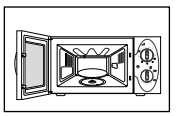


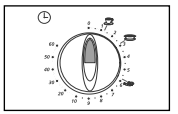


1. Чтобы остановить приготовление временно:
   Откройте дверцу.
   Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку ⏀.
2. Чтобы остановить приготовление полностью:
   Нажмите кнопку ▽.
   Результат: Приготовление прекращается.
   Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **СТОП/ОТМЕНА**.

☛ Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **Отмена** ▽.

Модель : CE2915NR



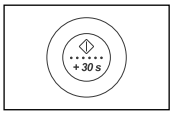


1. Чтобы остановить приготовление временно:
   Откройте дверцу.
   Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу.
2. Чтобы остановить приготовление полностью:
   Установите ручку **ТАЙМЕРА** на “0”.

Корректировка времени приготовления

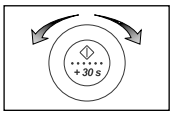
Модель : CE2975NR

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30s (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



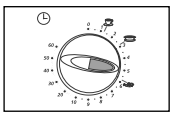
Нажмите кнопку **+30s** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

✉ Вы можете регулировать время приготовления только во время приготовления пищи, если выбраны режимы: Микроволны, Автоматический Разогрев/ Приготовление пищи, Гриль или Комбинированный.



Для увеличения или уменьшения времени приготовления во время приготовления пищи поворачивайте ручку **круговой шкалы** вправо или влево.

Модель : CE2915NR



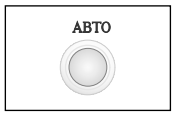
Измените оставшееся время приготовления поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.

Использование режима Автоматического разогрева / приготовления (CE2975NR)

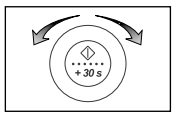
R

В режиме Автоматического разогрева/приготовления имеется шесть запрограммированных по времени рецептов, вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

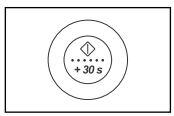
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса, а затем закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав на кнопку **Авто** один или несколько раз.



2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**. (См. таблицу на следующей странице).



3. Нажмите кнопку ◈ .
   Результат: Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

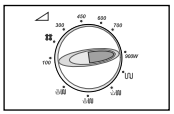
Параметры режима Автоматического разогрева / приготовления (CE2975NR)

В следующей таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева и приготовления, вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации.

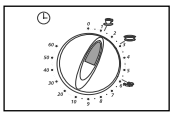
Код / Символ	Тип продуктов	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	**Готовое блюдо,** (Замороженное)	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
2	**Напитки** (кофе, молоко, чай, вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашка) 450 мл (3 чашка) 600 мл (4 чашка)	1-2 мин.	Разлейте жидкость в керамические чашки и разогревайте без крышки. Поставьте 1 чашку в центр, 2 чашки друг напротив друга, а 3 или 4 чашки – в кружок. Оставьте постоять в микроволновой печи. Перемешайте перед тем, как дать постоять и после отстоя, будьте осторожны, вынимая чашки.
3	**Суп/ соус** (Охлажденные)	200 - 250 мл 300 - 350 мл 400 - 450 мл 500 - 550 мл 600 - 650 мл	1-2 мин.	Налейте суп/ соус в глубокую керамическую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева и отстоя. Перемешайте перед тем, как дать постоять и после отстоя.
4	**Свежие овощи**	200 - 250 г 300 - 350 г 400 - 450 г 500 - 550 г 600 - 650 г 700 - 750 г	3 мин.	Взвесьте овощи после того, как вымоете, почистите и разрежете их на кусочки примерно одинакового размера. Поместите их в термостойкую стеклянную миску и накройте крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды, когда готовите 200-250 г овощей, 45 мл (3 столовые ложки) воды для 300-450 г овощей, и 60-75 мл (4-5 столовых ложек) для 500-750 г овощей. Перемешайте после приготовления. Когда готовите достаточно большие количества, перемешайте овощи один раз во время приготовления.
5	**Куски курицы**	200-300 г (1кусок) 400-500 г (2pcs) 600-700 г (2-3куска) 800-900 г (3-4куска)	3 мин.	Смажьте куски курицы маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Поместите на высокую подставку кожей вниз. Переверните куски курицы, когда печь подаст звуковой сигнал.
6	**Жареная рыба**	200-300 г 400-500 г 600-700 г 800-900 г	3 мин.	Смажьте кожу целой рыбы маслом, посыпьте травами и специями. Положите одну рыбу на решетку по диагонали. Положите две рыбы рядом друг с другом на подставку (головой к хвосту). Переверните рыбу, как только печь подаст звуковой сигнал

Использование режима мгновенного начала разогрева / приготовления (CE2915NR)

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



2. Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** выберите один из режимов мгновенного начала разогрева (напитки, суп/соус или свежие овощи).

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима мгновенного начала разогрева/ приготовления (CE2915NR)

В данном разделе приведены некоторые советы и рекомендации, которые следует выполнять при приготовлении или разогреве пищи с использованием режима мгновенного начала разогрева.

Символ	Тип пищи	Размер порции	Время приготовления	Время отстоя	Мощность приготовления
	Напитки	150 мл	1 мин. 15 сек.	1-2 мин.	900 Вт
	Суп/ Соус	200-250 мл	2 мин. 50 сек.	2 мин.	900 Вт
	Свежие овощи	300-350 г	5 мин. 50 сек.	3 мин.	900 Вт

R

R

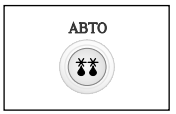
Использование режима автоматического размораживания продуктов (CE2975NR)

Режим автоматического размораживания продуктов позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу, рыбу или хлеб и выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.

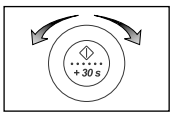
Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

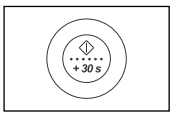
Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Авто**(⁂) (Автоматическое размораживание).
   Нажмите кнопку **Авто**(⁂) один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы собираетесь разморозить. Подробные сведения см. в таблице на следующей странице.



2. Задайте требующийся вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку ⏀.
   Результат:
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
   - Вновь нажмите кнопку ⏀, чтобы закончить размораживание.

✉ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр.11.

Параметры режима автоматического размораживания (CE2975NR)

В приведенной ниже таблице указаны различные программы автоматического размораживания, вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации.

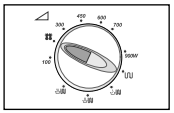
Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженные мясо, птицу, рыбу или хлеб/ выпечку на вращающийся поднос.

Код	Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	Мясо	0,2-2 кг	20-60 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	0,2-2 кг	20-60 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы. Вы можете размораживать курицу либо целиком, либо в виде кусков.
3	Рыба	0,2-2 кг	20-50 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Хлеб/ Выпечка	0,125-1 кг	5-30 мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите торт или кекс на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа также подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

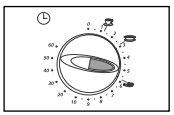
Размораживание продуктов в ручном режиме (CE2915NR)

Режим размораживания позволяет вам размораживать мясо, птицу, рыбу.

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Поверните ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ **Размораживания** .



2. Поверните ручку **ТАЙМЕРА** для задания требующегося времени размораживания.
   Результат: Начинается размораживание.

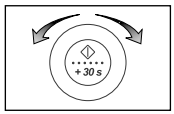
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Использование режима приготовления закусок и блюд для детей

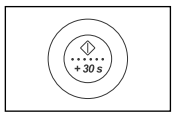
В режиме приготовления закусок и блюд для детей имеется шесть запрограммированных по времени рецептов, вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса, а затем закройте дверцу.

1. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Детское Меню** (Закуска/Блюдо для детей) один или несколько раз.



2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**. (См. таблицу на следующей странице).



3. Нажмите кнопку .
   Результат: Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

Параметры режима приготовления закусок и блюд для детей

В приведенной ниже таблице представлены автоматические программы приготовления шести блюд, наиболее любимых детьми. В таблице указаны вес продуктов, времена отстоя и соответствующие рекомендации. Программы № 1, 2, 5 и 6 работают только в режиме микроволн. Программы № 3 и 4 работают в комбинированном режиме микроволн и гриля.

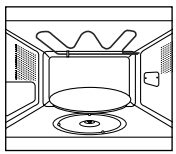
Код / Символ	Тип продуктов	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
1	Гамбургер (охлажденный)	150 г (1 порция) 300 г (2 порции)	1-2 мин.	Положите гамбургер (булку с ломтиком мяса) или чизбургер на кухонную бумагу. Положите один гамбургер в центр вращающегося подноса, два гамбургера друг напротив друга на подносе. После разогревания приправьте салатом, томатной пастой, приправами и специями.
2	**Мини-равиоли** (охлажденный)	200-250 г 300-350 г	3 мин.	Поставьте охлажденные готовые к употреблению мини-равиоли в пластиковой тарелке, безопасной для приготовления в микроволновой печи, в центр вращающегося подноса. Проколите упаковочную пленку готового продукта или обтяните пластиковую тарелку пленкой для микроволновой печи. Тщательно перемешайте до и после времени отстоя. Эта программа подходит как для равиоли, так и для лапши в соусе.
3	Замороженные куриные крылышки	250-300 г 350-400 г 450-500 г	3 мин.	Выложите замороженные готовые к употреблению куриные крылышки или маленькие ножки (готовые к употреблению и приправленные) на металлическую подставку кожицей вниз. Разложите их по кругу, оставив середину пустой. Переверните, когда печь подаст звуковой сигнал.
4	**Замороженные мини-пиццы**	150 г (4-6 кусков) 250 г (7-9 кусков)	-	Равномерно разложите мини-пиццы или мини-пироги с начинкой на подставке.
5	**Воздушная кукуруза**	100 г	-	Используйте специальную воздушную кукурузу, предназначенную для приготовления в микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя, положите пакет в середину вращающегося подноса. При приготовлении кукуруза будет лопаться и пакет увеличится в объеме. Будьте осторожны, вынимая и открывая горячий пакет.
6	**Начос** (мексиканские чипсы)	125 г	-	Выложите чипсы на плоскую керамическую тарелку. Посыпьте сверху 50 г тертого сыра “чеддер” и специями. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.

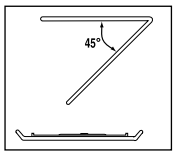
Выбор положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется во время приготовления пищи с использованием гриля. Он может быть установлен в одно из двух положений:

- ***Горизонтальное положение используется для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме "микроволны + гриль".***

☛ Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии, и не прикладывайте излишних усилий при изменении его положения.

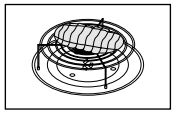




Чтобы установить нагревательный элемент...	**Сделайте следующее...**
В горизонтальное положение (режим "гриль" или комбинация "микроволны + гриль")	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи.
При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45(и затем почистите его.	

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные стаканчики, полотенца и т. п.



Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования, как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

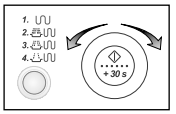
✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр.23.

R

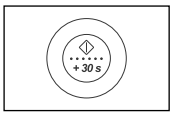
Приготовление в режиме гриля

Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого в комплект печи входит подставка для гриля (металлическая).

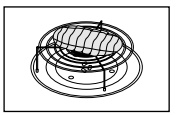
Модель : CE2975NR



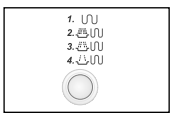
1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, нажав кнопку **Гриль** и затем задав время прогрева поворотом **ручки круговой шкалы**.



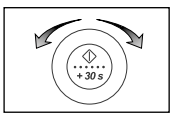
2. Нажмите кнопку ◈.



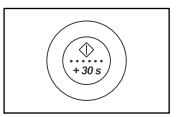
3. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.



4. Нажмите кнопку один раз.
   Результат: На дисплее появляются следующие символы:

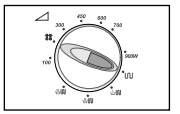


5. Задайте время приготовления в режиме гриля поворотом **ручки круговой шкалы**.
   Максимальное время приготовления - 60 минут.

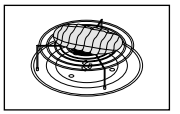


6. Нажмите кнопку ◈.
   Результат: Начинается приготовление в режиме гриля. Когда оно заканчивается.
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

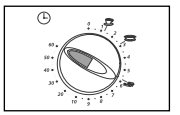
Модель : CE2915NR



1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, повернув ручку Управления мощностью приготовления на символ гриля (), а затем задав время прогрева поворотом ручки **ТАЙМЕРА**.



2. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.



3. Задайте требующееся время приготовления.

✉ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и вновь включается. Эта система была разработана для того, чтобы предотвратить перегрев печи.

☛ Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

☛ Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

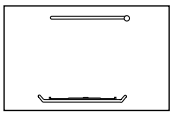
Комбинирование микроволн и гриля

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

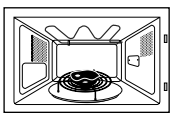
☛ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

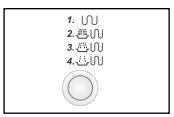
Модель : CE2975NR



1. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении; более подробные сведения смотрите на стр.19.

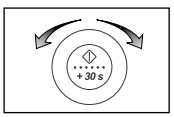


2. Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

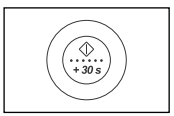


3. Дважды нажмите кнопку “Комбинированный режим” (🔥⎍).
   Результат: Нажимайте кнопку “Комбинированный режим” (🔥⎍), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности.
   Дважды: 600 Вт (🔥⎍)
   Трижды: 450 Вт (🔥⎍)
   Четырежды: 300 Вт (♨⎍)

   • Вы не можете задавать температуру гриля.



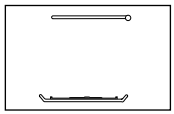
4. Задайте требующееся время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**. Максимальное время приготовления – 60 минут.



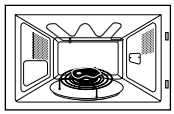
5. Нажмите кнопку ◇.
   Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. Когда оно заканчивается.
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля составляет 600 Вт.

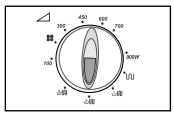
Модель : CE2915NR



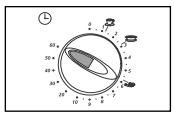
1. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении; более подробные сведения смотрите на стр.19.



2. Откройте дверцу печи. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



3. Поворотом ручки **Управления мощностью приготовления** выберите требующийся уровень мощности (♨⎍ , 🔥⎍ , 🔥⎍).

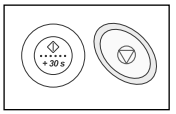


4. Поворотом ручки **ТАЙМЕРА** задайте требующееся время приготовления (Например, 60 минут).
   Результат: Начинается приготовление пищи.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля составляет 600 Вт.

R

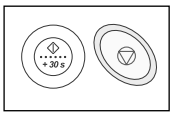
Отключение звукового сигнала (CE2975NR)



1. Одновременно нажмите кнопки ◇ и ▽.
   Результат: На дисплее появляется сообщение.

   OFF

   Печь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки.



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки ▽ и ◇.
   Результат: На дисплее появляется сообщение.

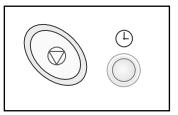
   On

   Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности (CE2975NR)

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам "запереть" печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.

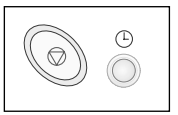
Печь может быть "заперта" в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки ▽ и 🕒.
   Результат: На дисплее появляется сообщение

   L

   Печь блокируется (невозможно выбрать никакие функции).



2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки ▽ и 🕒.
   Результат: Печью можно нормально пользоваться.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь посудой.

Поэтому вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Безопасна для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проткните их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

R

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, и генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время отстоя
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволять выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей
Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время отстоя.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

R

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время отстоя, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	3½-4 6-7	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5-5½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	3½-4	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	4-4½ 6½-7½	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	3-3½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	2½-3	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	3-3½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1-1½ 2-2½	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	4-4½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	3½-4	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	3-4 6-7	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	4½-5	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис : Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой.
После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия : Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

R

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для вынутой из холодильника пищи, имеющей температуру примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Обращайтесь за информацией в таблицы. В общем, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время отстоя в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Времена разогрева и отстоя

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему.
Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания.
Обратитесь также к разделу “Меры предосторожности”.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять, по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости.
Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

- Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура - от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

- Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка.
- В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай и вода комнатной температуры)	150 мл (1чашка) 300 мл (2чашки) 450 мл (3чашки) 600 мл (4чашки)	900Вт	1-1 1/2 1 1/2-2 2 1/2-3 3-3 1/2	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Тщательно перемешайте до и после времени отстоя, будьте осторожны, вынимая чашки из печи.
Суп (из холодильника)	250 г 350 г 450 г 550 г	900Вт	2-2 1/2 2 1/2-3 3-3 1/2 3 1/2-4	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600Вт	4 1/2-5 1/2	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600Вт	3 1/2-4 1/2	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350 г	600Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г 450 г 550 г	600Вт	4 1/2-5 1/2 5-6 5 1/2-6 1/2	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.

Руководство по одновременному разогреву двух блюд

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Суп (из холодильника)	2 x 250 г 2 x 350 г	900 Вт	3 1/2-4 1/2 5-6	2-3	Налейте в две глубокие керамические тарелки и накройте крышкой. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую – на подставку. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Курица с карри и рисом (из холодильника)	2 x 350 г	600 Вт	7-8 1/2	3	Выложите 2 порции каждого из двух компонентов на две керамические тарелки. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую – на подставку.
Готовое блюдо (из холодильника)	2 x 350 г	600 Вт	7 1/2-9	3	Выложите две порции каждого из 2-3 компонентов на две плоские керамические тарелки. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую – на подставку.

R

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощ-ность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300Вт	30-40 сек. 1 мин - 1 мин 10 сек.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки, и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным. Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время отстоя для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

- Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности "размораживание" (180 Вт)

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Мясо Мясной фарш Свиные отбивные	 200 г 400 г 250 г	 6-7 10-12 7- 8	15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица Куски курицы Целая курица	 500 г (2куска) 1200 г	 14-15 32-34	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе/ Целая рыба	 200 г 400 г	 6-7 11-13	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	 250 г	 6-7	5-10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/ Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	 2куска 4куска 250 г 500 г	 1-1 1/2 2 1/2-3 4-4 1/2 7-9	5-20	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:

Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:

- Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

При использовании режима приготовления только с помощью гриля всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном, у задней стенки камеры. Помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + гриль":

Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также этот режим можно использовать, чтобы подрумянить верхнюю часть такой пищи, для которой требуется небольшое время приготовления. Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

R

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

При использовании комбинированного режима приготовления (микроволны + гриль) всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.

Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Замороженные продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (весом около 50 г каждая)	2 штуки 4 штуки	Микроволны + Гриль	300 Вт + Гриль 1 1/2-2 2 1/2-3	Только гриль 2-3 2-3	Положите булочки в кружок, нижней стороной вверх, прямо на вращающийся поднос. Подрумянивайте вторую сторону до образования той корочки, какую вы хотите. Дайте постоять 2-5 минут.
Французский батон/ Чесночный хлеб	200- 250 г (1 шт.)	Микроволны + Гриль	450 Вт + Гриль 3 1/2-4	Только гриль 2-3	Положите замороженный батон на подставку по диагонали на бумагу для выпечки. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-15	-	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (пельмени, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль	14-16	-	Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыбное блюдо с тертым сыром	400 г	450 Вт + Гриль	16-18	-	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром на небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 4 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	3 1/2-4 1/2	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 штуки	Только гриль	2 1/2-3 1/2	1 1/2-2 1/2	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос, сначала нижней стороной вверх.
Томаты гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300Вт + Гриль	3 1/2-4 1/2 5-6	-	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с томатами и сыром на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (600 г)	450 Вт + Гриль	3 1/2-4 1/2 6-7	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга прямо на подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4 1/2-5 1/2 6 1/2-7 1/2	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на подставку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром из овощей/ картофеля (из холодильника)	500 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куски курицы	450 г (2 куска) 650 г (2-3 куска) 850 г (4 куска)	300 Вт + Гриль	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок костями к середине. Не кладите один кусок курицы в центр подставки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная курица	900 г 1100 г	450 Вт + Гриль	10-12 12-14	9-11 11-13	Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Положите курицу прямо на вращающийся поднос, сначала грудкой вниз, затем грудкой вверх. После приготовления дайте постоять 5 минут.

R

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Свежие продукты	Порция	Мощ-ность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 1 сторону (мин.)	Инструкции
Бараньи отбивные (средне-прожаренные)	400 г (4 шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на подставку. После жаренья дайте им постоять 2-3 минуты.
Свиные стейки	250 г (2 шт.) 500 г (4 шт.)	Микров олны + гриль	(300 Вт + Гриль) 6-7 8-10	(Только гриль) 5-6 7-8	Смажьте свиные стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на подставку. После жаренья дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	450g 650g	300Вт + Гриль	6-7 7-8	7-8 8-9	Смажьте кожу целой рыбы маслом и добавьте специи. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на подставку.
Печеные яблоки	2 яблока (400 г) 4 яблока (800 г)	300Вт + Гриль	6-7 10-12	-	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Когда будете вынимать миску из печи, используйте толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от $6^1/_2$ до $7^1/_2$ минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ ВСЕГДА следите за тем, чтобы уплотнители дверцы были чистыми, и чтобы дверца надежно закрывалась.

☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.

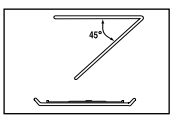
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей и роликовой подставки. Смойте мыло и протрите насухо.

3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.

4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
- не накапливались
- не мешали нормальному закрытию дверцы

✉ Чистите внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45°, и затем почистите его.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы хотите поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
- **Причина:** Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

R

Технические характеристики

R

Фирма SAMSUNG постоянно стремится совершенствовать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**CE2975NR/CE2915NR**
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволны Гриль Комбинированный режим	 1400 Вт 1300 Вт 2700 Вт
Выходная мощность	**100 Вт / 900 Вт - 6 уровней (стандарт IEC-705): CE2975N** **100 Вт / 900 Вт - 6 уровней (стандарт IEC-705): CE2915N**
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 517 x 297 x 415 мм 336 x 241 x 349 мм
Объем камеры	28 л
Масса Нетто	 Приблизительно 16 кг

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет

Для заметок

SAMSUNG
ELECTRONICS

АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В63627**

-. Дата выпуска : **29, 07, 2006**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЪ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230